

## Rezept

# Spitzkohl-Gnocchi-Pfanne mit Lachs

Ein Rezept von Spitzkohl-Gnocchi-Pfanne mit Lachs, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Spitzkohl	<b>1 EL</b> Öl
<b>150 g</b> Gnocchi (aus dem Kühlregal)	<b>50 g</b> Sahne
<b>50 ml</b> Hühnerbrühe	Salz
Pfeffer	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>1 TL</b> Zitronensaft	<b>100 g</b> Stremellachs
<b>1 EL</b> körniger Senf	<b>¼ Beet</b> Kresse

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 855 kcal, 48 g F, 40 g EW, 64 g KH

## Zubereitung

1. Den Spitzkohl putzen, waschen und den Strunk entfernen. Den Kohl quer in fingerdicke Streifen schneiden.

---

2. Das Öl in einer mittelgroßen beschichteten Pfanne erhitzen. Die Gnocchi darin bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden 2 - 3 Min. rundum goldbraun anbraten. Den Spitzkohl dazugeben und ca. 2 Min. mitbraten. Sahne und Brühe dazugießen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Das Ganze bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen.

---

3. Inzwischen den Stremellachs von der Haut befreien und in Stücke zupfen. Den Senf unter die Spitzkohl-Gnocchi rühren, den Lachs dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi in einen tiefen Teller geben. Kresse vom Beet schneiden und daraufstreuen. Sofort genießen.